

## 打ち合わせ議事録

2013年7月22日

議題	2013年納涼祭の反省点	日時	2013年7月21日 11:30~12:30
参加者	103 工藤、106 田原、107 山田、108 土谷（文書で報告）、 203 安田、304 河田、305 草野、306 佐久間、402 岩井、 404 下畑、502 宮沢、503 名取、605 伊藤、708 川崎、 803 藤田、806 榎本、807 真野、904 中島、906 堀内、 906 堀内、907 村田（遅れて参加）、1006 春岡、1007 渡邊、1102 宮、505 鈴木（記） ※敬称略	配布先	納涼祭実行委員、自治会役員 各位

## ○ 設営について

- 電源・音声配線工事のため、設営作業が非常に楽だった（豊嶋）
- イス5脚を始め、今年も破損した備品が出た。来年も補充が必要（藤田）
- 舞台の設営がマニュアル化されておらず、手間取った（下畑）
- 踊り場倉庫の整理・整頓が必要（下畑）
- 電源・音声配線工事は成功だった。来年は、照明の設営が楽なるよう考えたい（榎本）
- ヤキソバで使ったガスバーナー（自治会備品）のネジが緩んでいて、危険だった。前もってチェックして欲しい（草野）  
→ 1週間前に行う機材点検時のチェックシートを作成し、ガスバーナーの点検も項目に加える。
- 年々設営が早くなり進化している（田原）
- 電源・音声配線工事のおかげで設営作業が楽だった（渡邊）
- CDプレーヤが毎年借り物だが、そろそろ自前の準備は？（鈴木）
- 南北の踊り場倉庫に収納するものを、決めておいた方が作業が早い（宮）
- 南側の踊り場倉庫も、収納の工夫（棚、ラックなど）が必要（榎本）
- ヤキトリ・ヤキソバが良かった（工藤）
- テーブルとイスの数、組み合わせは、1種類だけではなく、2人、4人、大人数などいろいろなパターンが必要（鈴木）
- 蛍光灯ランプが増えたので、照明系統を増やしたい（鈴木）  
→ 短い系統が1本あるので、来年はコンセントを接続配線する。
- 今年、不要となった機材・配線・ポールなどを処分した。まだ不用品が踊り場倉庫にはあるので処分したい。スチールラックももう1本欲しい（鈴木）

## ○ メニュー・調理・売り場などについて

- ヤキトリは概ね良かったが、焼き担当は結構大変だった（真野）  
→ 来年は担当者を増やしたり、準備の仕方などに工夫が必要。
- 今年から変えたヤキトリは成功だったが、担当者が少なく大変だった。ヤキソバが終わってから、増員する予定だったが、うまく連携できなかった（榎本）
- ヤキソバは、鉄板2枚を使い、1枚で一度に20食分調理するのが適切（草野）
- 今年からフランクフルトを透明パック（ヤキソバ用と同じもの）でサービスしたが、輪ゴムが準備されてなく苦労した（草野）  
→ ヤキソバ用とフランクフルト用 2箱の輪ゴムをそれぞれ準備する。
- 紙コップや輪ゴム、わりばし、透明パックなど、消耗品の置き場所が明確ではなく、買い足

しに行くなど無駄な動きを強いられた（土谷）

→ 売り場の責任者を決めるか、担当者全員に周知するなど工夫が必要

- ヤキソバは、肉が多く麺が少ない。青海苔の購入数が多過ぎる（土谷）
- ヤキソバが非常にスムーズにでき上がった。ピーマン・ニンジンを加えたので、麺と具のバランスが良くなったが、肉が多すぎて脂っぽかった？（堀内）
  - 注文書では、1人分 45g となっているが 30g で良い。
- ヤキトリは担当者が少なかった。来年はメンバーを増やす（堀内）
- ヤキソバの透明パックが薄くなって、使いにくくなった（堀内・土谷）
  - サンワさんのサービス品なので、工夫して使ってください。
- 助六寿司にエビにぎりが入っていて、“豪華”になった（堀内）
- ヤキトリを最初から屋上で調理するのは大変。下ごしらえだけでも、1階のヤキソバ用設備で済ませたらどうか？（伊藤）
- ヤキトリは良かったが、全部を屋上で調理するのは大変。ヤキソバがすぐに終わるので、その後で調理したらどうか？（宮沢）
- 来客のための接待係と配膳係が少ない、放って置かれた来賓がいた（村田）
- ヤキトリは、24kg（120人分）用意したが、10食程度しか余剰がでなかった（鈴木）
- 塩味と塩麹味の2種類を用意したが、塩麹は鉄板のコゲ付きが多く、大量調理には不適（鈴木）
  - 塩味1種類で良いのではないかと。塩味が薄いと指摘があった。
- モモ、ムネ、スナギモ、レバーの4種ミックスを2/3、レバーなしの3種ミックスを1/3用意したが、結局、お客様の要望を伺って渡すことはできなかった（鈴木）
  - モモ、ムネ、スナギモ、レバーの4種ミックスだけで問題ないと思われる。カップによって、モモ、ムネ、スナギモ、レバーの偏りが大きかったのは、改善が必要。カットも少々大きかったか？
- 今年は、バナナジュースが良く出て不足してしまった。牛乳だけは1リッター追加調達したが、バナナが不足して最後は薄くなってしまった（鈴木）
- トロピカルドリンクは、例年通り。ラム酒の6割程度を消費（鈴木）
- 日本酒は4本（4升）が20時ごろには無くなったが、このぐらいが適量か？（鈴木）
- 助六寿司、にぎり寿司について、内容や数量の苦情・意見が少ないまたはないが、問題なかったのか、検証が必要（鈴木）
- 福引き終了後、余っている寿司・ヤキソバ・ヤキトリなどがあれば、価格を下げた販売することを前もって確認し、司会・売り場担当に周知しておいた方が良い（鈴木）

#### ○ 福引き抽選について

- 福引き抽選箱の中に隙間ができていて、その中に数枚の抽選券が入ってしまった。そのため特別賞も含めて、2回当たった人がいたのに、何も当たらない人も出てしまった（春岡）
  - 抽選箱を前もって準備していなかった。来年は、事前に準備して置く。
- 抽選箱の準備が十分でなく、不愉快な思いをさせた人を出してしまった（安田）
  - 抽選箱を前もって準備していなかった。来年は、事前に準備して置く。役員ではなく、統括部門の実行委員で、謝りに行く。
- 抽選箱のトラブルに関連して、特別賞の取り扱いに問題があった。再抽選ではなく、外れた人全員に特別賞が当たるよう、特別賞の本数を調整してあれば、今回のような問題は回避できた（名取）
  - そのような取り扱いをした年度もあったので、来年への引継ぎ事項とする。
- 福引き抽選会では、各賞の内容を発表して欲しい（名取）
- 福引き抽選箱は、アクリル製の箱を作ったらどうか？ あまり、高くはない（鈴木）
- 福引き本数や特別賞の扱いは、その年どしの担当者任せになっているが、今年のような不幸？

が、起きないように全員に当たるように調整することを、決めてしまってはどうか？（鈴木）

○ その他

- 慰労会準備の一部がシステム化から漏れていたのは改善の要あり（榎本）
- 今年、初めて近隣住民から苦情が来た（田原）  
→ 八王子東高校のしらかし祭のように、ビラを作り近隣の住宅に配布するなど周知活動を行う。文書係の増員が必要？
- 例年より1週間早めた日にち設定はどうだったのか？検証が必要。旭が丘の夏祭りとは変えた方が良い（中島）
- 役割り分担が明確でない部分があった（宮）  
→ システム化と統括部門でのチェックが必要
- 実行委員を増やす努力が必要（宮）
- 会計担当だが、他の役割り分担もあり常時、受付にいられなかったのも、お金の管理が心配だった（河田）
- 慰労会準備の分担が明確でなかった（山田）  
→ 統括部門でのチェックとシステム化が必要
- 前日の最終確認は統括部門だけでなく、実行委員全員による段取り確認会議を開いて欲しい（名取）
- 近隣住民からの苦情については、演歌歌手のボリュームが大きかったか？音量調整は任せないで、こちらでやるべき（伊藤）
- ヤキソバ、ドリンク、照明、音響など担当が固定化している。マンネリを防ぎノウハウを継承するためにも、意識的に交代してはどうか？ 新しい実行委員を増やす工夫も必要（伊藤）
- 文書担当だったが、文書作成だけでなく内容やチケット枚数なども判断することになった。統括部門との関係で問題はなかったのか？（堀内）
- 21時までの会期となっているのに、時間前であっても福引き終了後、即撤収はどうか？当日は、オーディオアンプ関係をカバーするだけとして、撤収作業は行わないようにしたらどうか？（鈴木）